DLP 22-12-65 450455

AVERTISSEMENTS AGRICOLES

BULLETIN TECHNIQUE DES STATIONS D'AVERTISSEMENTS AGRICOLES

PUBLICATION PÉRIODIQUE

ÉDITION DE LA STATION DE CLERMONT-FERRAND

(Tél 92-97-11 - Postes 440 & 449)
(ALLIER, CANTAL CORRÈZE, CREUSE, HAUTE-LOIRE, HAUTE-VIENNE, PUY-DE-DOME)

Régisseur de recettes de la Protection des Végétaux, Cité Administrative d'Assas, rue Pélissier, CLERMONT-FERRAND.

C. C. P. : CLERMONT-FERRAND 5.503.17

ABONNEMENT ANNUEL 15 F

BULLETIN N° 62 de NOVEMBRE 1965.-

INFORMATIONS.-

LES PRINCIPALES MALADIES DES POMMES AU COURS DE LA CONSERVATION

Pendant leur conservation les Pommes peuvent être atteintes de maladies physiologiques telles que le Bitter-Pit et l'Echaudure ou de maladies dues à des champignons qui provoquent des pourritures.

MALADIES DUES A DES CHAMPIGNONS (maladies cryptogamiques).(1)

Les champignons responsables de la pourriture des fruits pendant leur conservation peuvent être classés en 2 catégories : les parasites de blessures et les parasites latents.

Les Parasites de blessures

Ce sont les champignons qui s'installent sur les fruits à la faveur d'une blessure de l'épiderme (morsure de guêpe, coup de bec d'oiseau, trou de carpocapse, craquelure provoquée par la Tavelure, plaie de grêle, choc à la cueillette ...).

Les principales espèces sont les suivantes :

- Le Monilia fructigena qui se développe souvent au verger et dont les fructifications, coussinets blancs ou jaunâtres, qui apparaissent en cercles concentriques sont bien connues des Arboriculteurs.

Au fruitier, la pourriture provoquée par ce champignon est noire et brillante. Les coussinets n'apparaissent que si l'atmosphère est humide.

- Les Espèces du genre Penicillium qui provoquent sur Pommes une pourriture claire très humide, se couvrant d'une abondante moisissure bleu verdâtre, très pulvérulente.

- Le Rhizopus nigricans qui donne une pourriture molle, de couleur marron ou brune dégageant une forte odeur de fermentation. De longs filaments gris, enchevêtrés, sortant des déchirures de l'épiderme et parsemés de points noirs caractérisent également cette maladie qui envahit surtout les fruits mûrs ou très mûrs.

- Le Botrytis cinerea(2) plus connu sous le nom de Pourriture grise, peut envahir rapidement la chair des pommes qui devient marron ou brune et prend une consistance molle mais non humide. Il apparaît alors un feutrage léger, grisâtre, formé par les fructifications du champignon.

(1) - Ne figurent pas dans cette chronique les champignons tels que Gloeodes pomigena (maladie de la suie ou Blotch fumeux) et Microsticta Pomi (maladie dite "des Crottes de mouches"). Ces champignons qui attaquent les fruits au verger n'entraînent pas de pourriture ; les fruits atteints sont seulement dépréciés.

(2) - Le Botrytis Cinerea peut également se comporter en parasite latent.

P./..131

(1)

- Le Trichothecium roseum qui provoque une pourriture marron ou brunâtre, donnant à la chair une amertune très prononcée. Ce parasite qui s'extériorise sous forme de feutrage blanc, devenant rose tendre (on donne aussi le nom de Moisissure rose, à cette maladie), se développe surtout à partir des taches de Tavelure.

Pour les parasites que nous venons de citer, le développement est rapide et les contaminations peuvent aussi bien se produire au verger qu'au fruitier.

Les Parasites latents

Contrairement aux précédents ces parasites attaquent les fruits en l'absence de toute blessure. L'invasion peut se faire à partir de l'oeil, du pédoncule ou des lenticelles.

Pour les champignons de cette catégorie, les contaminations se réalisent uniquement au verger. La pourriture n'apparaît que lorsque le fruit murit, après un temps de latence, plus ou moins long.

Les parasites latents les plus fréquents sont :

- Le Trichoseptoria fructigena qui est localisé aux lenticelles. L'affection débute autour de ces dernières par de petites taches d'un brun clair si l'épiderme du fruit est jaune, plus foncées si l'épiderme est rouge. Lorsque les taches atteignent deux ou trois centimètres de diamètre, elles se dépriment en leur centre, formant de petites cuvettes. La pourriture envahit lentement tout le fruit qui tend à se momifier. La chair prend un goût de poussière. Le Trichoseptoria fructigena encore appelé Gloeosporium album est le parasite le plus important des pommes de longue conservation.

- Le Gloeosporium perennans qui produit une pourriture dont l'aspect est très voisin de celui de l'espèce précédente : taches brunes circulaires, évoluant lentement et se déprimant au centre. Seul l'examen microscopique des spores permet de différencier avec certitude les 2 espèces : pour le Trichoseptoria, les spores sont nettement arquées et munies de nombreuses gouttelettes ; les spores de Gloeosporium perennans sont droites ou très peu courbées et dépourvues de gouttelettes.

- Le Gloeosporium fructigenum qui provoque une pourriture de goût amer. Le centre de la partie attaquée devient noir, puis rose.

- Le Sphaeropsis malorum qui cause une pourriture sèche. Les fructifications du champignon qui apparaissent sous forme de ponctuations noirâtres donnent un aspect rugueux à l'épiderme.

- Le Cylindrocarpon mali qui est la forme conidienne du Nectria galligena (chancre européen du pommier). Il donne, sur fruit, une pourriture sèche de couleur brun fauve. La partie centrale de la tache s'affaisse, l'épiderme attaqué se ride.

- Le Fusarium avenaceum qui se développe à partir de l'oeil du fruit. La pourriture ressemble un peu à la précédente mais elle s'étale moins rapidement en surface alors qu'elle gagne assez vite la zone des pépins.

(1) - Le Trichothecium roseum comme le Botrytis Cinerea peut également se comporter en parasite latent.

(Suite dans le prochain bulletin).

ENQUETE AUPRES DES ABONNES

De nombreux abonnés n'ont pas encore répondu au questionnaire joint au bulletin d'Octobre. Les renseignements que nous apporte cette enquête sont, pour nous, excessivement précieux ; nous remercions vivement à l'avance les personnes qui voudront bien faire le nécessaire dans les prochains jours.

CLERMONT-FERRAND, le 21 Décembre 1965.

Le Contrôleur chargé des Avertissements Agricoles

A. LECLERC.

L'Inspecteur de la Protection des Végétaux :

P. DENIZET.

Imprimerie de la Station de CLERMONT-FERRAND
Directeur-Gérant : L. BOUYX.

Tirage n° 573 - 2.200 exemplaires - ABONNEMENT 1965 - Expédition n° 19.